



MENUS



2025-2026 Les menus peuvent être modifiés en fonction de l’approvisionnement

LUNDI 17 NOVEMBRE		MARDI 18 NOVEMBRE		JEUDI 20 NOVEMBRE Repas végétarien		VENDREDI 21 NOVEMBRE	
SOUPE À L’OIGNON POISSON PANÉ FRAIS RATATOUILLE LA PERSILLADE ANANAS	 	BETTERAVES ROUGES CHIPOLATAS PURÉE FEUILLE DE CHÊNE YAOURT DE FRUITS MIXÉS	 	VELOUTÉ DE LENTILLES LASAGNES CHÈVRE/ÉPINARDS SAINT MORET POIRES	 	CÉLERI CUISSÉ DE POULET HARICOTS VERTS CRÈME AU CHOCOLAT	
LUNDI 24 NOVEMBRE		MARDI 25 NOVEMBRE		JEUDI 27 NOVEMBRE		VENDREDI 28 NOVEMBRE Repas végétarien	
CRÊPE AU FROMAGE GOULASH POMMES DE TERRE VAPEUR FEUILLE DE CHÊNE CRÈME RENVERSÉE	 	POTAGE DE LÉGUMES POISSON ÉPINARDS À LA CRÈME SAINT PAULIN POMMES	 	RILLETES ESCALOPE DE DINDE BROCOLIS BATAVIA SEMOULE AU LAIT	 	CAROTTES RÂPÉES RISOTTO VÉGÉTARIEN GOUDA CLÉMENTINES	
LUNDI 1 ^{ER} DÉCEMBRE Repas végétarien		MARDI 2 DÉCEMBRE		JEUDI 4 DÉCEMBRE		VENDREDI 5 DÉCEMBRE	
SALADE DE LENTILLES POÊLÉE DE LÉGUMES FEUILLE DE CHÊNE YAOURT A LA FRAMBOISE	 	SALADE DE CHOU BLANC/COMTÉ POULE AU RIZ CRÈME À LA PISTACHE	 	BETTERAVES ROUGES POISSON CAROTTES AU BEURRE BANANES	 	POTAGE DE POTIMARRON BOUDIN BLANC PURÉE LAITUE PETITS SUISSE NATURE SUCRÉ	



Préparation sur place



produits surgelés



produits bio



produits locaux



lait équitable Sarthois

Les fournisseurs Charte Qualité : **LE P’TIT POTAGER**

LE MANS/FERME DE LA MUZERIE – **COSME LE MANS** – **GAEC BIO AVENIR à SPAY** – **LA PÊCHE EN POCHE** Le Pain est fourni par le Boulanger de Saint-Pavace ou par BPA / Les autres fournisseurs : **Pomona Passion Froid** : produits laitiers et surgelés / **Pro à Pro** : épicerie / **PATES SARTHOISES** MSC (certification et pêche durable) – AOP (appellation d’origine contrôlée)